

## DÉFI CUISINE, CULTURE, NATURE

Une initiative lavalloise de concertation

Un partenariat entre :

**Ville de Laval**

**Pôle lavallois d'enseignement supérieur (PLAN)**

**Laval Innov**

**Pôle régional d'économie sociale de Laval (PRESL)**



# Vitrine d'innovation

## Historique

La collaboration de la Ville avec le MIT SCL lancé en 2019

- 9 décembre 2020 : Le Senseable City Lab du MIT et Laval lancent un guide innovant pour un centre-ville à échelle humaine
- 26 octobre 2022 : Laval mobilise sa communauté créative lors d'ateliers animés par les chercheurs du MIT Senseable City Lab

## Objectifs du programme

Mobiliser la communauté créative lavalloise en lien avec le développement du centre-ville, notamment le quartier Montmorency et le futur quartier d'innovation au Carré Laval.

- Soutenir le passage de l'idée à la réalisation, en répondant à des enjeux réels.
- Rendre les initiatives concrètes et visibles.
- Réunir les acteurs de l'innovation, leur offrir des occasions de rayonnement et faire connaître la communauté créative lavalloise.

**Un défi dans l'esprit de combiner des éléments inusités à travers de nouvelles collaborations générant de nouvelles idées!**





# Vitrine d'innovation



En octobre dernier avait lieu les ateliers de la vitrine d'innovation au Cosmodôme de Laval. À ce moment, les partenaires de cette initiative ont convenu de se concerter pour mettre en place une suite d'actions qui pourront concrétiser certains idées qui ont émergées lors de l'événement.

La Ville de Laval, le Pôle lavallois d'enseignement supérieur en arts numériques et économie créative (PLAN), le Pôle d'économie social régional et Laval Innov proposent donc de mettre en branle la suite de cette démarche de concertation.



# Thématique du défi

Des espaces alimentaires innovants.

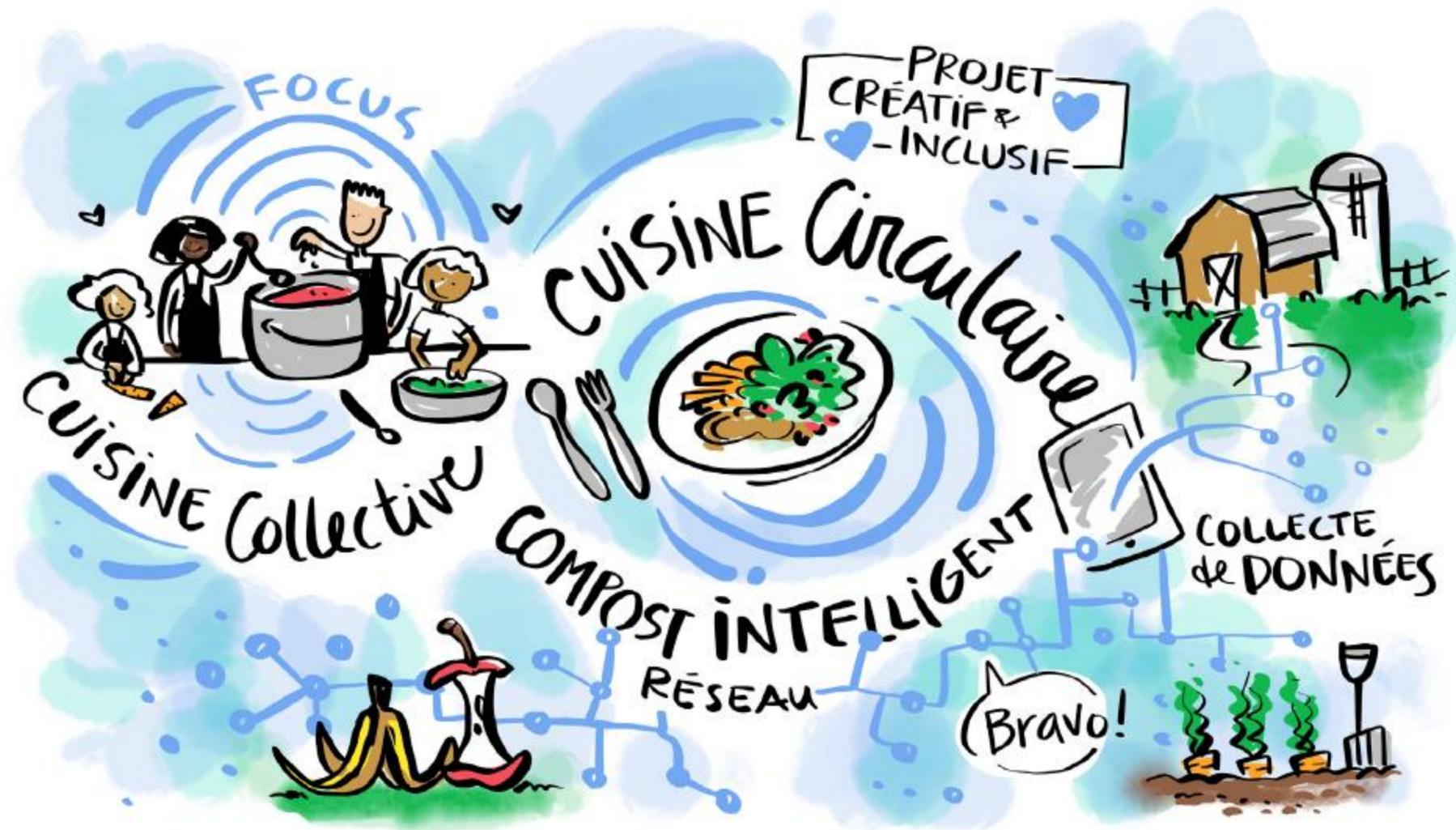
En collaboration avec la Ville de Laval, le PLAN, le PRESL et Laval Innov, un défi de cocréation et d'innovation sociale sur la thématique de la « cuisine, culture, nature » est lancé.

Le **défi cuisine, culture, nature** a pour objectif d'**inviter les participants(es) à réaliser une démonstration créative et innovante** :

- Valorisant les **produits locaux** et la **circularité** de la chaîne alimentaire à Laval.
- Démontrant des **pratiques innovantes** pour le partage alimentaire et la valorisation des rebuts de cuisine.
- Célébrant la **diversité culturelle lavalloise** et stimulant la rencontre des lavallois, lavalloises de divers milieux
- Située dans des **espaces extérieurs** où les gens pourront vivre des rencontres marquantes.



# Défi cuisine, culture, nature



**Lieu ciblé :** Collège Montmorency, porte 4.

**Financement accordé :**

**50 000\$ pour la réalisation du projet sélectionné** par le biais d'une entente contractuelle avec le PLAN, grâce au financement accordé par la Ville de Laval pour cette initiative.

# Démarche



## **MAI**

- Mise en place de la démarche de concertation
- Lancement de l'appel de projets lors du 5@7

## **JUIN**

- Dépôt des propositions : 8 juin 2023
- Délibération du jury : 11 juin – 16 juin 2023
- Annonce de l'équipe gagnante : 19 juin 2023

## **JUILLET**

- Préparation du projet par l'équipe gagnante

## **AOÛT**

- Préparation du projet par l'équipe gagnante

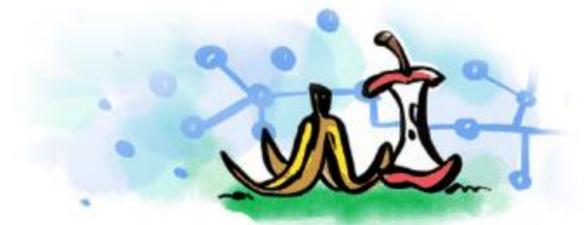
## **SEPTEMBRE**

- Installation du projet par l'équipe gagnante au Collège Montmorency
- Présentation de la démonstration au Collège Montmorency (du 4 septembre au 10 septembre 2023)
- Désinstallation (2-3 jours)

# Qui peut soumettre un projet ?

- entreprise privée;
- entreprise d'économie sociale (OBNL ou Coopérative);
- travailleur(euse) autonome;
- professeur(e) ou professionnel(le) du milieu de l'enseignement;
- Étudiant.e;
- artiste.

**Dans le cas de plusieurs collaborateurs, un mandataire devra être désigné pour le contrat et la gestion du projet.**

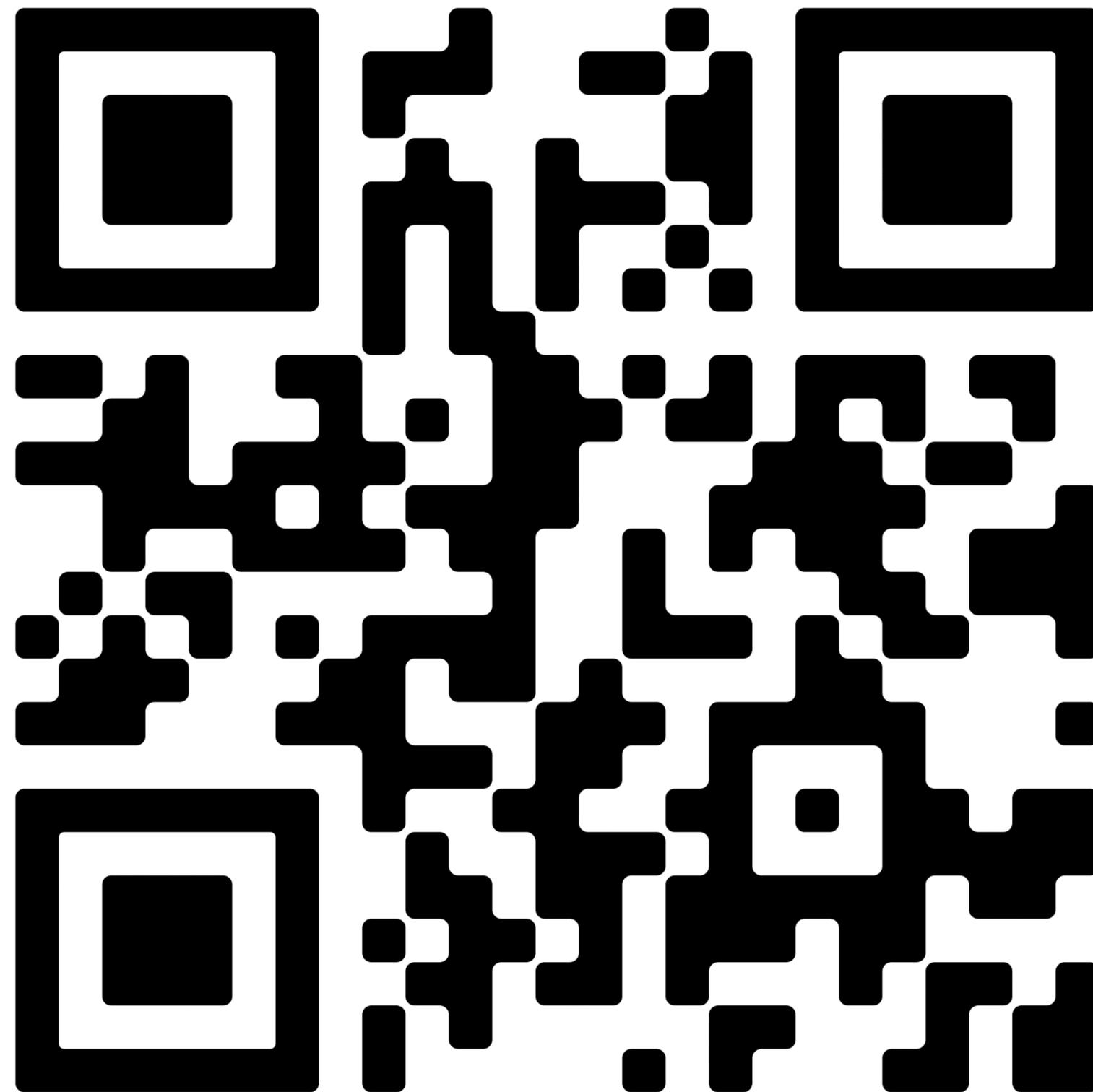


# Critères de projet



Critères	Pondération
Clarté de la définition de la problématique liée à la cuisine culture, nature et de la solution proposée	10 %
Créativité, originalité ou caractère innovant du concept de démonstration incluant le design du kiosque	25 %
Concept intégrant les éléments suivants : <ul style="list-style-type: none"><li>• Mise en valeur des produits locaux lavallois</li><li>• Valorisation des rebuts de cuisine et réduction du gaspillage alimentaire</li><li>• Mise en valeur de la diversité culturelle à Laval</li><li>• Mise en valeur des technologies numériques</li></ul>	35 %
Programme d'animation/expérience pour les visiteurs du kiosque	10 %
Plan de réalisation : organisation, faisabilité et répliquabilité de la démonstration	20 %
Total	100 %

**Numérisez ce code QR**  
et découvrez les détails  
de l'appel à projets.



# Défi : Cuisine, culture, nature



## **Le processus de sélection**

**Étape 1** : qualification technique.

La réponse aux exigences techniques spécifiées dans l'appel de projets est obligatoire pour passer à l'évaluation qualitative. Cette étape sera évaluée par le Collège Montmorency et le PLAN.

**Étape 2** : évaluation qualitative.

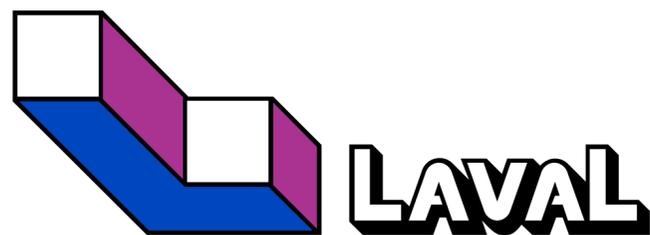
Cette évaluation sera effectuée par un jury. Chaque membre du jury fera une évaluation indépendante basée sur les critères avec pondération. L'équipe qui obtiendra le plus de points sera l'équipe gagnante.

À vous  
la parole



# Défi cuisine, culture, nature

Partenaire financier :



En partenariat avec :

